

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 27. Bromberg, den 25. Dezember 1931

Aufbewahrung der Gartenfrüchte

Von Dr. Wilsing, Nedlitz in Anhalt, früher Direktor der Wiesenbauschule in Bromberg *)

II.

Die Zeit des „Einmachens" ist für die Wirtin allerdings eine Zeit reichlicher Arbeit: Gläser, Büchsen, Töpfe müssen sauber gewaschen werden, sodann schwefelt man sie aus, damit alle bösen Keime getötet werden, und läßt sie dann eine Zeitlang in klarem Wasser stehen. Dann läßt man sie abtropfen und endlich kann dann das mittlerweile hergerichtete Obst eingefüllt und weiter behandelt werden. Weckgläser werden nach acht Tagen noch einmal nachgekocht.

Um Gläser usw. zu sparen, wird ein Teil des Obstes gedörrt. Man schält Äpfel und Birnen, entkernt sie und schneidet sie in vier Teile; Pflaumen nimmt man ganz. Die Früchte werden, dick gepackt, auf ein Drahtgeflecht mit vier Füßen gelegt und in den Bratofen gestellt; man kann auch ein einfaches Küchenbrett benutzen, legt dann aber einen Ziegelstein unter. Die Hitze des Ofens darf nicht zu stark sein; am besten stellt man die Früchte erst ein, wenn das Mittagessen fertiggekocht ist, legt dann aber keine Kohle mehr auf, sondern läßt das Feuer allmählich ausgehen. Die Früchte dürfen nämlich nur ganz allmählich trocknen. Eine Lage braucht dazu auf diese Weise mindestens drei Tage, weil sie bei starkem Feuer vorerst jedesmal aus dem Ofen genommen werden. Sind sie trocken und hart, dann läßt man sie an einem trockenen Orte noch einige Tage stehen und gibt sie dann in einen feinen Leinenbeutel oder Sack und hängt diesen in luftigem, frostfreiem Raume auf.

Das Konservieren verursacht allerdings reichlich viel Arbeit, aber man hat dadurch die Früchte minderer Qualität gerettet und sogar verbessert und man braucht keinen Abgang durch Fäulnis zu befürchten. Selbst der reiche Obstsegen eines großen Gartens kann so verwertet werden und man hat — will man nicht verkaufen — für die nächsten Jahre, in denen die Obsternte vielleicht gering wird, stets einen guten Vorrat für den Tisch.

Bei Gemüse ist die Konservierung zum Teil ähnlich: Spargel, Erbsen (Schoten), Bohnen, Möhren, Blumenkohl und sonstige feinere Gemüse (dazu auch Pilze) werden eingeweckt. Dabei ist aber zu beachten, daß die zum Einwecken bestimmten Sachen nicht mit Jauche oder sogar mit „Abort"-Fäkalien gedüngt sein dürfen. Man sieht den Früchten zwar nichts an, aber öffnet man nach einiger Zeit die Gläser, dann entströmt ihnen ein sehr unangenehmer Geruch von Schwefelwasserstoff (faule Eier!). Neben dem Einwecken von Gemüse kann auch ein Dörren stattfinden, indem man die feingeschnittenen Stücke genau so behandelt wie oben vom Obst angegeben ist. Aber für Haushalte ist das kaum zu empfehlen; denn Gemüsedörren ist viel langwieriger als Obstdörren; man überläßt es besser den Konservenfabriken. Dann aber auch hat das Dörrgemüse immer einen eigenartigen Geschmack, der nicht gerade angenehm ist. — Und endlich liegt auch zum Konservieren von Gemüse durch Dörren nicht so sehr die Notwendigkeit vor.

Besser tut man schon, das Gemüse einzusalzen oder aber frisch aufzubewahren oder in Essig einzusetzen.

Zum Einsalzen („Einmachen") eignen sich besonders der Weißkohl und die grünen Bohnen; in manchen Gegenden auch die Blattrippen der Mai- oder der Herbstrübe. Die Ware wird fein geschnitten, lagenweise mit reichlich Salz bestreut und dann (in irdenen Töpfen) fest gestampft. Zum Schluß legt man einen sauberen Leinenlappen auf und beschwert das Ganze mit einem Stein. Alle vier Wochen wird nachgesehen, das „Angegangene" (oben der Luft Ausgesetzte) wird abgenommen, Tuch und Stein sauber abgewaschen und wieder aufgesetzt.

Durch rasche Gärung erhält das Gemüse einen angenehmen säuerlichen Geschmack (Sauerkraut) und bildet eine vorzügliche Winterspeise.

Zum Einsetzen in Essig dienen hauptsächlich die Gurken und auch die rote Beete (rote Rüben), welche genau so wie Essig- oder Pfeffergurken behandelt werden. Weniger bekannt dürfte sein, daß man unsere Zuckerrübe genau in derselben Weise zu einer recht angenehmen Beilage zu Fleischgerichten zubereiten kann.

Die Aufbewahrung von Gemüse in frischem Zustande macht — besonders Anfängern in der Kunst — meist recht viel Sorge. An sich eigentlich unnötig; denn alle diese Gemüsesorten, die dafür in Frage kommen, sind zweijährige Pflanzen, die sich im 1. Jahre voll entwickeln, im 2. Jahre aber erst Blüten und Früchte ansetzen. Mithin müssen sie den Winter draußen auch überstehen können. Und das ist auch der Fall! Sowohl Kohl als auch Möhren, Sellerie, Rüben, Porree halten sich über Winter in ihrem alten Standorte. Wenn sie auch gefrieren, dann tauen sie auch wieder auf, und sind dann wieder frisch. Höchstens, daß man die grünen Blattstengel des Porrees vorsichtshalber mit etwas Reisig — nicht etwa mit Laub, denn das fault — bedeckt.

Aber wir wollen diese Gemüse während des Winters schon als Gemüse verwenden, und deshalb empfiehlt es sich, soviel man über Winter gebraucht, auch vor

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

Frost geschützt aufzubewahren; denn gefrorenes Gemüse in die Küche gebracht schmeckt nicht. Die alleinige Ausnahme bildet da der Grünkohl, der sogar erst richtig mundet, wenn er Frost bekommen hat.

Für die Aufbewahrung von Gemüse gibt es nun eine ganze Reihe von Arten; der eine zieht diese, der andere jene Art vor. Knollen (Möhren, Sellerie, Rüben, Petersilienwurzel, Schwarzwurzel) kann man im Keller in feuchten Sand stecken, oder sie auf Horden nebeneinander aufstellen — so daß sie sich nicht berühren; denn die Fäulnisgefahr ist bei Gemüse im Keller genau so groß wie beim Obst und bei Kartoffeln. Darum muß auch hierbei stets nachgesehen werden. Keinesfalls darf man Gemüse, welches es auch sei, im Keller oder auf dem Boden in Haufen zusammenwerfen; die faulen sicher, weil sie sofort Wärme erzeugen!

Manche mieten die Knollen ein wie Kartoffeln. Das muß aber sehr vorsichtig gemacht werden, und trotzdem tritt doch leicht Fäulnis ein. Besser und sicherer ist stets: jede Frucht einzeln lassen, keine Berührung mit anderen. Dann genügt ein frostfreier Raum, ganz gleich welcher Art. Eine gewöhnliche flache Kiste ohne Boden genügt vollkommen. Darin stellt man das Gemüse einzeln nebeneinander (nicht berühren lassen), legt den Deckel auf und schaufelt die Kistenseiten mit Erde an. Das genügt; bei starkem Frost kann man etwas Stroh oder Laub oder dergl. auflegen. Ebenso kann man „Mistbeete" zum Aufbewahren benutzen; oder man gräbt sich ein entsprechendes Loch aus, legt das Gemüse hinein und deckt mit Brettern ab.

Ebenso kann man das Gemüse in irgendeinen frostfreien, trockenen Raum bringen (Boden, Zimmer oder sonstwo) — nur nicht berühren lassen.

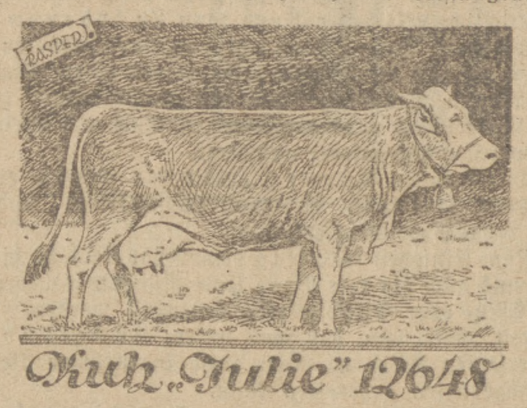
Für Blattgemüse (Kohl) empfiehlt sich, die ganze Pflanze mit den Wurzeln auszureißen und sie dann, — die Köpfe nach unten, die Wurzeln nach oben — ebenso wie Knollen in eine Grube oder Kiste zu stellen oder sie in einem frostfreien Raum aufzuhängen. Aber auch hierbei ist Bedingung, — daß die Pflanzen sich nicht berühren.

Manche halten dieses „Umkehren" wohl für Aberglauben! Das ist er nun nicht. Es handelt sich um zweijährige Pflanzen. Der Saftstrom in der Pflanze steigt stets nach oben, der Sonne zu. Auch wenn die Pflanze aus der Erde genommen ist bleibt sie (in der Kiste oder auf dem Boden) doch lebendig und arbeitet auch weiter, wenn auch langsam. Kehrt man sie aber um, dann stockt der Saftstrom; die Pflanze mußte sich jetzt erst anders herum orientieren; sie würde — beispielsweise in einen Blumentopf gesetzt und umgekehrt hingehängt — nun den Stengel herumbiegen und den Kopf doch wieder nach oben strecken. Bei der geringen Wärme und bei der Trockenheit im Aufbewahrungsraum fehlen ihr aber die Kräfte zur Umorientierung und so bleibt die Pflanze in demselben Zustande, wie sie ist — und das ist es, was wir wünschen.

Man mag also Konservierungs-Methoden anwenden, welche man will: vor allen Dingen Fäulnis verhindern durch Trockenheit, Kühle (aber kein Frost!). Dann kann auch die Luft nichts anhaben!

Viehzucht.

Niederbayerisches Fleckvieh. Die Prüfung für das deutsche Rinderleistungsbuch ist schwer. Nur gute Rassen können sich hier heranwagen. Im Zuchtgebiet des deutschen Höhenfleckviehs ragt (neben dem bayerischen Schwaben und Mitteldeutschland) Niederbayern hervor. 34 Tiere dieses gesegneten Landstrichs sind bereits eingetragen, 18 stehen in der Prüfung. Die Höchstleistung hat die (abgebildete) Kuh „Julie" mit 10631 Kilogramm Milch und 473 Kilogramm Fett bei 4,45 Prozent Fettgehalt in Jahresfrist aufzuweisen. Der Erfolg zeigt sich vornehmlich, wo eine lange Zeit ausgeübte Zuchtwahl die Leistungsanlagen



Kuh „Julie" 12648

energisch herausgearbeitet hat und entsprechende Fütterungstechnik geübt wird. Es hat sich in Niederbayern herausgestellt, daß es nicht genügt, einfach recht viel und recht gehaltvolles Kraftfutter in die Krippe zu streuen, sondern an Weide gewöhnte Tiere verlangen gebieterisch darnach. Sie bleiben dann leicht auf der Höhe ihrer Leistung und Gesundheit und die schwere Prüfung hat ihnen nichts anhaben können. Unsere „Julie" ging während ihrer Prüfung in den Sommermonaten stets einige Stunden auf die Weide, war niemals krank, fraß, was ihr vorgelegt wurde und nahm trotz ihrer erstklassigen Leistung noch 110 Kilogramm zu, so daß sie nunmehr 700 Kilogramm wiegt. Für eine Kuh gewiß ein ganz stattliches Gewicht!

Insp. E. L.

Obst- und Gartenbau.

Die besten Treibveilchen. Das beste Treibveilchen für die Liebhaber ist das Hamburger Treibveilchen, das sich besonders schnell entwickelt und hellblau blüht. Dunkelblau und etwas langsamer sich entwickelnd ist die Sorte Kaiserin Augusta. Man nimmt am besten zur Aussaat eine Samenschale mit sandig humoser Erde, drückt das Erdreich leicht fest, streut den Samen so dünn wie möglich hinein, bedeckt ganz die Saat, drückt das Erdreich fest, belegt die Oberfläche mit weißem Löschpapier in doppelter oder dreifacher Lage und hält dieses Blatt Papier dauernd feucht. Man stellt die Saat im geheizten Zimmer von etwa Ende Januar an warm. Sind die Keimblätter und außerdem das erste Laubblatt gut entwickelt, wird in Abständen von etwa zwei Zentimetern im Geviert verstopft. Füllen die Pflanzen den Raum gut aus, werden sie zu dritt in einen Blumentopf mit dem gleichen Erdreich gepflanzt und hell, aber ohne direktes Sonnenlicht aufgestellt. Gute Ernährung bis zum Herbst trägt dazu bei, daß die Pflanzen sich besonders üppig entwickeln und im Frühling gut blühen. Mitte Oktober werden die eingetopften, stark entwickelten Pflänzchen in einem ungeheizten Raum aufgestellt und kommen nach Neujahr zunächst in ein Zimmer, welches verschlagene Luft hat, also etwa in einen Nebenraum des ständig geheizten Wohnzimmers, von dem aus man die Tür ab und zu öffnet und endlich von Ende Januar ab in das geheizte Wohnzimmer, worauf dann die Blüten dieser Treibsorten in ununterbrochener Folge und großer Zahl erscheinen.

Gartendirektor Js.

Der Gemüsegarten im Januar. Wenn sonstige Arbeiten im Gemüsegarten nicht vorliegen, widme man sich bei offenem Wetter oder gelindem Frost der gründlichen Bearbeitung des Bodens. Soweit Land rigolt wird, begehe man nicht den Fehler, den Boden aus dem dritten Stich nach oben zu bringen. Diese Arbeitsweise ist längst veraltet. Soweit noch nicht geschehen, sind Bohnenstangen, Tomatenpfähle usw. zu sammeln, zu ordnen und in geeigneter Form aufzubewahren. Der Gemüse- und Kartoffelkeller und die Erdmieten erfordern größte Aufmerksamkeit. Bei starkem Frost müssen die Schutzdecken verstärkt, bei eintretender milder Witterung hingegen muß reichlich gelüftet werden. Für den Garten wird ein genauer Bebauungsplan aufgestellt, um die benötigten Sämereien zu besorgen. Bei

altem Samen empfielt es sich, eine Keimprobe zu machen, damit man vor Enttäuschungen bewahrt bleibt.

Gartenbauinspektor K.

Der Obstgarten im Januar. Wenn nicht sehr strenger Frost herrscht und viel Schnee liegt, gibt es auch jetzt allerlei Arbeiten. Vor allem trachte man danach, den Baumschnitt zu beenden, das Auslichten und Reinigen der alten Stämme und starken Äste. Der Abfall ist wegen Schädlingsgefahr zu verbrennen. Bei schneefreiem Boden kann mit Kalk und Kainit gedüngt werden, auch noch mit Thomasmehl. Von Kainit und Thomasmehl etwa 4—5 Kilogramm, von Kalk je nach Erfordernis 30—50 Kilogramm auf 100 Geviertmeter. Baumpfähle, Baumbänder, Zäune, Hecken und auch alles Gerät und Werkzeug sind zu prüfen und instandzusetzen. Für die Frühjahrspflanzung sind Vorbereitungen zu treffen, die Baumlöcher sind auszuheben und die Bäume zu bestellen. Obstbäume mit starker Schneelast müssen davon befreit werden. Besonders die sogen. Gabelkronen sind gefährdet. Die im Oktober gegen den Frostspanner angelegten Leimgürtel werden Ende des Monats abgenommen und verbrannt. Danach wird der Stamm unterhalb des Gürtels mit 15—20-prozentigem Obstbaum-Karbolineum abgebürstet, da vielfach die Weibchen des Frostspanners dort Eier abgelegt haben. — Da bei den Beerenobststräuchern die schönsten Früchte sich an dem jungen Holz entwickeln, kräftige man sie durch Auslichten des alten Holzes. Bei den Stachelbeeren achte man darauf, alle verkümmerten, bräunlich gefärbten Triebe zu beseitigen und zu verbrennen; sie sind meist Träger des gefährlichen amerikanischen Stachelbeermeltaues.

Gartenbauinspektor K.

Geflügelzucht.

Haltung und Zucht des Wassergeflügels im Dezember. Die Mästung der Gänse ist am Anfang des Monats noch im vollen Gange, geht aber nach dem Weihnachtsfeste ihrem Ende entgegen. Manche Frauen, die gezwungen sind, Gänse zu schlachten, werden bei diesem Akte mit den großen, schweren Tieren nicht gut fertig. Ihnen ist zu raten, die Gans zu dem Zwecke, den Kopf nach unten, in einen Sack zu stecken, nachdem ihr zuvor die Beine zusammengebunden sind. Nun wird der Sack an einem starken Strick aufgehängt, der die Beine der Gans mitumschließt. Durch ein unten in die Ecke des Sackes geschnittenes Loch werden der Kopf und ein Teil des Halses hindurchgezogen. So läßt sich die Gans schlachten, ohne daß man sie zu halten braucht, ohne daß sie mit den Flügeln um sich schlagen kann. Die als Zuchtstamm bestimmten Gänse gehören noch auf den Dorfteich. Einem Ganter sollten nicht mehr als sechs Gänse zugesellt werden. Wer recht zeitig legende Gänse haben will, der muß jedem Tier abends 100 Gramm Hafer reichen, auch im übrigen ein gutes Weichfutter aus Schrot und Kartoffeln für sie bereit halten. — Letzteres ist auch so bei den Legeenten. Bei ihnen macht die Getreidemenge, aufs Tier berechnet, nur 50 Gramm aus. Dagegen muß der tierischen Eiweißgehalt des Futters höher sein, etwa 25 Prozent, betragen. Die eigentlichen Zuchtenten aber sind knapper zu füttern.

Paul Hohmann-Zerbst.

Arbeiten des Hühnerzüchters im Januar. Viele Hühnerzüchter achten sorgfältig darauf, daß es im Stalle recht warm ist, ja sie schaffen sogar künstliche Wärme — durch Gruden oder kleine Kanonenöfen — wenn es draußen bitter kalt ist. Grundregel aber sei: Wenn der Stall durch die Eigenwärme der Tiere noch eine Temperatur von fünf Grad Wärme aufweist, dann reicht dies vollkommen aus. Jedenfalls bekommt eine solche Wärme den Hühnern auch besser, als wenn durch Öfen oder sonstwie die Temperatur künstlich gesteigert wird. Durch vorgesetzte bzw. innen angebrachte Planen, Strohmatten und dergleichen wird schon die richtige Wärme im Stalle erzielt. Das fleißige Durchlüften darf aber nie unterbleiben. Im Scharraum sollen sich die Hühner dann warm arbeiten. Daher streuen wir hierhin und harken unter: Spitzsaat oder Glanz, dicke, ungeschälte Hirse, Hanf, Bruchgerste usw. Das Saufwasser soll immer eine Temperatur von 12 bis 15 Grad haben. Im übrigen lassen wir die Hühner an solchen Tagen, wo scharfe Ost-, Nordost- oder Nordwinde wehen, etwas später aus dem sonst gegen Raubgesindel gut verschlossenen Stalle heraus. Hat es geschneit, so muß immer ein Teil des Auslaufes schneefrei gemacht werden. Dem Wirtschaftsgeflügelzüchter sei empfohlen, sich jetzt rassige Hähne zu beschaffen, um sie seinen Kreuzungshühnern beizugesellen, wenn er es nicht vorzieht, was meist viel ratsamer ist, reinrassige Hühnerzucht zu betreiben. Für ihn kommt die Verabreichung von Treibfutter kaum in Frage. Kein Hühnerzüchter darf es an der Verfütterung von Rüben fehlen lassen. Diese können sich die Hühner selbst zerkleinern, oder sie werden ihnen zerstampft vorgesetzt. Im letzteren Falle nehmen sie entschieden mehr davon. Sie ab und zu gekocht zu verabreichen, habe ich als unzweckmäßig erkannt; denn die Hühner bekommen durch die gekochten Rüben leicht Durchfall. Aus den selbstgeernteten kleinen Kartoffeln läßt sich durch Zusatz von Weizen- und Gerstenschrot, sowie Fisch- und Fleischmehl ein vortreffliches Weichfutter herstellen: es darf aber nicht gefrieren.

Hohmann.

Grit gehört in jede Hühnerhaltung, in der den Tieren wenig Auslauf geboten werden kann. Die Hühner kauen bekanntlich die aufgenommenen Futtermittel nicht. Diese gelangen unzerkleinert in den Magen und werden dort zerrieben. Hierzu brauchen die Hühner Zerkleinerungsmittel wie Steine, Kalkstückchen, groben Sand, Holzkohle, auch Glassplitter, die sie sich bei gutem Auslauf dort aufsuchen, wo sie sie finden. Bei Hühnerhaltung auf engem Raum aber müssen wir nachhelfen. Aus diesem Grunde stellen wir solche Stoffe, die als Grit bezeichnet werden, zur Verfügung. Grit ist im Handel zu haben, man kann ihn sich aber auch selbst herstellen.

Ps.

Sollen die Truthennen zu Zwangsfrühbruten verwendet werden, so werden die Rassehrchzüchter, denen an ganz frühen Küken gelegen ist, jetzt bereits Vorkehrungen dazu treffen, indem sie die Puten so gut füttern, daß sie etwas Fett ansetzen. An Maiskörnern darf es also nicht fehlen. Die anderen Puterbesitzer füttern nicht so stark. Ihre Tiere werden sich bei nur geringen Körnergaben, wobei Hafer nicht fehlt, ganz wohl fühlen. Für sie können gestampfte Möhren, am liebsten gelbe, die Hauptnahrung ausmachen. — Die Perlhühner erhalten dasselbe Futter und auch sonst dieselbe Abwartung wie die Haushühner. Leider sind die jetzt wieder stattfindenden Geflügelausstellungen ein Beweis, daß es mit der Verbreitung der Perlhühner nicht recht vorwärts geht; denn Perlhühner sind dort nur selten anzutreffen.

Paul Hohmann-Zerbst.

Bienenzucht.

Was unternimmt der Imker, wenn seine Bienen im Winter heulen? Das Heulen oder Brausen ist der Bienen Klageruf, das Anzeichen, daß die Tierchen irgend ein Leid drückt, das erforscht werden muß, um das Übel bezw. die Ursachen desselben abzustellen. Die Völker brausen aus verschiedenen Gründen: Einmal leiden sie an Hunger; dabei fliegen viele der Tierchen ab; viele Tote liegen auf dem Flugbrette, alle mit weit heraushängendem Rüssel. Schnell eine Honigreservewabe oder eine Zuckertafel an den Wintersitz gehängt! Das andere Mal ist Durstnot die Ursache. Da liegen viele abgeschrotete Honigkristalle auf dem Boden- und Flugbrette. Wir gießen eine Ganzrahme beiderseits mit lauem Wasser voll und hängen sie den Bienen an ihren Sitz. Dann brausen die Völker bei Luftnöten. Die Flugöffnungen sind durch Gemülle und tote Bienen verlegt und werden mittels einer starken Gänsekielfeder unter Beachtung größter Ruhe für die Bienen gereinigt. Nicht selten sind eingedrungene Mäuse der Grund des Brausens. Exkremente von den Tieren, sezierte Bienen auf dem Flugbrette bestätigen den Verdacht. Fleißig die Fallen revidieren und die Fluglochsicherungen nachsehen! Auch übermäßige Kälte kann zum Brausen führen. Füllmaterial nachsehen; angenäßtes ergänzen; unbesetzte Waben aus dem Winterraume! Vorzeitiger Brutansatz wird auch durch Heulen gemeldet. Solche Familien nur recht kühl halten und in keiner Weise stören!

Weigert.

Wichtige Richtlinien zur Durchwinterung der Bienen. 1. In stark nebelreichen Gegenden müssen die Fenster aus den Kästen; sie sind durch Drahtgitterrahmen zu ersetzen, an welche gut schließende Strohmatten oder Filzdecken angeschoben werden. 2. Wer Deckbrettchen auf den Leisten liegen hat, der beachte, daß zwischen diesen und den Tragleisten der Rähmchen ein Durchgang von mindestens sechs Millimeter besteht, sonst ist das Nachrücken der Familie zur Nahrung als geschlossenes Ganzes in kalten Wintern sehr gefährdet. Die Bienen könnten bei vollen Vorratskammern verhungern. 3. Wer sich auch Winters über von seinen im Sommer benutzten Wachstüchern nicht trennen kann und will, der schlage sie über einigen Rahmen zurück und überdecke die dadurch frei gewordenen Stellen mit einigen Lagen Zeitungspapieres. Andernfalls werden die Beuten sicher feucht. 4. Alle Völker müssen gute Luftzufuhr haben. Das Flugloch bleibt den ganzen Winter über in vollem Umfange offen, nur geschützt durch praktische Schieber von sechs Millimeter Höhe und sechs Millimeter Breite oder durch Drahtstifte, die vor dem Flugloche in gleicher Entfernung in das Flugbrett eingetrieben werden. 5. Die Flugöffnungen werden gegen verlockende Sonnenstrahlen, gegen Schneegestöber und eisige Winterwinde durch herabgelassene Läden oder vorgestellte Blenden geschützt. Das ist eine sehr wichtige Maßnahme, die nie übersehen werden darf. 6. Jedwelche ernstliche, winterliche Störung der Bienenruhe ist streng zu vermeiden. Diese ist um so wohltätiger in ihren guten Folgen, je andauernder und ungestörter sie genossen werden kann. Weigert.

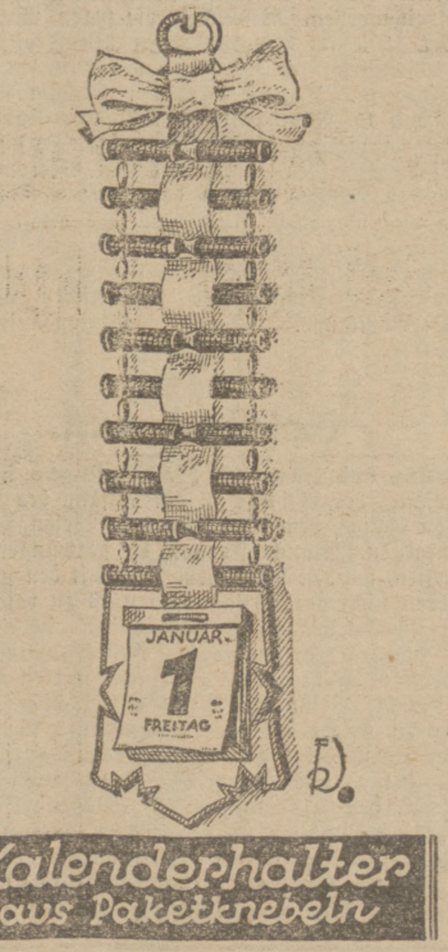
Für Haus und Herd.

Karpfen blau. Der Fisch wird kurz vor dem Kochen getötet, nicht geschuppt, im Wasser ausgenommen, innen gewaschen und ganz oder in dicke Scheiben geschnitten, mit etwas heißem Essig übergossen wie die Forellen. Man legt ihn dann in kochendes Salzwasser mit Zwiebelscheiben, Gewürz und Lorbeerblatt und läßt ihn zugedeckt 15—20 Minuten ziehen. Auch die Karpfenmilch wird mitgekocht, die als Leckerbissen gilt. Dann setzt man ihn auf den Bauchlappen auf die Schüssel, garniert mit krauser Petersilie und reicht frische Butterkugeln und geriebenen, mit Essig, Zucker und Salz und wenn möglich mit etwas geschlagener Sahne vermischten Meerrettich dazu. — Sehr schön sieht dieser blaugekochte Karpfen aus, wenn man ringsum Petersilie legt und die Seiten und den Rücken des Fisches mit schön rotgekochten Krebsen garniert. Auf den Rücken kann man anstatt der Krebse auch recht große Krevetten spießen. — Auch kann man den Karpfen in seiner Brühe erkalten lassen und kalt servieren, mit Gelee überglänzt und mit grobgehacktem oder in Dreiecke geschnittenen Gelee umgeben und Remouladensauce dazu servieren. Übriggebliebenen Karpfen gibt man kalt entgrätet und mit Mayonnaisensauce überfüllt.

Karpfen auf Feinschmeckerart. Ein Karpfen wird getötet, geschuppt, ausgenommen, gewaschen, die Flossen abgeschnitten, der Schwanz gekürzt, der Bauch mit Champignonfarce gefüllt und wieder zugenäht. Zu dieser Farce nimmt man Champignonstiele und -schalen — die Köpfe werden zum Garnieren verwendet —, hackt sie fein, schwitzt sie in Butter, dämpft sie einige Minuten mit einer handvoll geriebener Semmel, etwas Tomatenpüree, Salz, Pfeffer, nimmt sie vom Feuer, rührt ein Ei dazu und füllt damit den Fisch. Er wird in einer Pfanne mit 1 Glas Weißwein, Salz, Pfeffer und 1 Stück Butter unter öfterem Begießen im Ofen gargemacht. Dann entfernt man den Faden, richtet den Fisch auf warmer Schüssel an, umgibt ihn mit den gedämpften in Würfeln geschnittenen Champignons oder Steinpilzen, so daß er wie in einem Kranz gebettet liegt und überfüllt ihn mit folgender Sauce: 1 Stück Butter läßt man zergehen und gibt den Saft einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer und den eingekochten Fischfond hinzu.

Französische Selleriesuppe. 4 Sellerieknollen und die doppelte Quantität Kartoffeln werden gewaschen und geschält, Sellerie in Würfel und Kartoffeln in Scheiben geschnitten und beide, mit reichlich Wasser bedeckt, zusammen weich gekocht, worauf man es durch ein Sieb treibt. Diese Suppe, die dünnfämig sein soll, bringt man nochmals zum Kochen, schmeckt sie mit Salz und einem Stückchen frischer Butter ab und richtet sie über in Butter gerösteten Semmelwürfeln an.

Kalenderhalter aus Paketknebeln. Eine praktische Hausfrau verwertet selbst die Paketknebel in höchst sinnreicher Weise. Sie legt die in der Länge gleichen Knebel mit der Längsseite aneinander auf den Tisch, ein Lineal darüber und zieht je ½ Zentimeter vom rechten und linken Ende entfernt einen schwachen Bleistiftstrich, so die Stelle bezeichnend, an welcher die Löcher zum Aufreihen der Knebel zu bohren sind. Hat sie Knebel von zweierlei Längen, so verfährt sie mit den längeren ebenso, nur müssen dann die Löcher entsprechend jenen der kurzen Knebel weiter vom rechten und linken Rande nach innen sitzen. Dann bohrt man an diesen mit Hilfe eines Drillbohrers die Löcher durch oder brennt sie mangels eines solchen Bohrers mit einer



Kalenderhalter aus Paketknebeln

glühend gemachten Stopfnadel ein. Hierauf zieht man auf zwei dünne Drähte abwechselnd einen solchen Paketknebel und eine Holzolive oder in Ermangelung letzterer eine entsprechend große Glasperle und läßt bei zwei verschiedenen Längen von Paketknebeln auch diese miteinander abwechseln. Am oberen und unteren Ende der so entstehenden Kette wird durch spulenartiges Wickeln des Drahtes um einen Nagel ein kleiner Knopf gebildet. Am untersten Knebel wird eine aus Pappe geschnittene Rückwand angenagelt, auf der später der Kalenderblock befestigt wird. Hierauf werden die Knebel mit einer beliebigen Lackfarbe, die Holzolive mit einer zur ersteren kontrastierenden Farbe gestrichen, die Enden der Knebel evtl. mit einer dritten Farbe gedeckt oder mit einem Ring in dieser Farbe versehen und das Ganze mit einem passenden Seidenband durchzogen, das oben mit einem Ring versehen wird. Sind die Knebel sehr schmal, so verfertigt man aus ihnen zwei gleichlange Ketten und benutzt diese zum Anhängen eines größeren Gegenstandes, etwa eines Zeitungshalters, einer Wandtasche oder dergleichen. Sta.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.